

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

с овощной, мясной,
рыбной и сладкой начинками

50
рецептов



ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

С ОВОЩНОЙ, МЯСНОЙ,
РЫБНОЙ И СЛАДКОЙ НАЧИНКАМИ



ЭКМО

Москва

2011

Содержание

Пирожки

Пирожки с рисом и яйцами	4
Слоеные пирожки с капустой	5
Картофельные пирожки с грибами	6
Пирожки с сыром и маслом	7
Сырные пирожки	8
Пирог с кислой капустой и грибами	9
Пирожки с семгой	10
Пирожки «Самса» (по-киргизски)	11
Пирожки с ливером	12
Пирожки с куриным филе, яйцами и грибами	13
Пирожки-«минутка»	14
Пирожки «ассорти»	14

Пироги

Пирог с капустой	15
Пирожки с грибами «губники»	15



Пирог с гречневой кашей и грибами	16
Блинный пирог с шампиньонами	17
Пирог с грибами и зеленым луком	18
Пирог с помидорами и грибами	19
Закрытый пирог с грибами и зеленью	20
Пирог с осетриной	21
Кулебяка с осетриной, семгой и судаком	22
Пирог с соленым салом и зеленым луком	23
Пирог с телячьей печенью	24
Пирог слоеный с курицей и сыром	25
Пирог с грибами и курицей в заварном тесте	26
Слоеный пирог с грибами, курицей и свеклой	26
Пирог яичный с бужениной	27
Куриный пирог с помидорами	27
Блинчатый пирог с курицей и с сыром	28
Слоеный пирог с курицей, луком и сыром	29
Закрытый пирог с начинкой из курицы, риса и грибов	30
Пирог с помидорами	31
Пирог с куриной печенью и огурцами	32
Картофельный пирог	33



Сладкие пироги

Открытый пирог с творогом	34
Тертый пирог из овсяных хлопьев с медом	35
Изюмный пирог	36
Пирог с курагой и орехами	37
Пирог с персиками	38
Пирожки с вареньем (повидлом)	38
Яблочный пирог	39
Сливовый пирог	39
Пирог с лимонной начинкой	40
Яблочный пирог с ванильным мороженым	41
Пирог из печенья с творожной начинкой	42
Пирог песочный со смородиной, грушей и курагой	43
Пирог с сухофруктами и орехами	44
Песочный пирог с яблоками, сливой и смородиной	45
Ленивый пирог	46
Клубничный пирог	47



Пирожки с рисом и яйцами

1. Два яйца сварить вкрутую. Рис промыть. Сварить в соленой воде. Смешать с мелко нарубленными яйцами, маслом. Посолить по вкусу. Можно добавить рубленой зелени.
2. Размягчить масло. Добавить сметану, два яйца, сахар, соль, соду. Размешать до однородной массы и, постепенно добавляя муку, быстро вымесить крутое тесто.
3. Готовое тесто разделить на несколько частей и раскатать из них небольшие круглые лепешки. В центр каждой положить начинку и аккуратно защипнуть края. Дать пирожкам немного подняться.
4. Выложить пирожки на противень и смазать их взбитым яйцом. Выпекать в духовом шкафу до готовности.

Состав:

500 г муки
100 г сахара
3 ст. л. сливочного масла
200 г сметаны
5 яиц
100 г риса
50 г масла
сода на кончике ножа
соль



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6

Слоеные пирожки с капустой

Состав:

400 г муки
200 г сливочного масла
2 яйца
200 г капусты
2 головки репчатого лука
перец
соль

1. Смешать 100 мл воды и 150 г муки (остальную муку использовать при посыпании на стол). Раскатать тесто толщиной 1 см. Масло перемыть в холодной воде. На раскатанное тесто положить кружок масла, оно должно иметь диаметр в 2 раза меньше. Раскатать на гладкой доске. Накрывать салфеткой. Охладить 15 мин.

2. Тесто сложить втрое или вчетверо. Снова раскатать до прежнего диаметра. Снова накрыть салфеткой и охладить. Повторить процедуру еще 6 раз. Это займет около 2 ч. При раскатке теста масло не должно таять или, наоборот, сильно застывать. Раскатать тесто, сделать пирожки. Положить на железный лист, слегка смоченный водой. Намазать верх пирожков желтком, сбрызнув с водой и маслом.

3. В духовку ставить сразу из холодного места. Духовка не должна быть холодной или слишком прокаленной. Подождать до подрумянивания пирожков, около 15 мин.

4. Для начинки. Капусту нашинковать. Посолить. Через 5–10 мин выжать. Лук нарезать и обжарить. Добавить в капусту и обжаривать до мягкости. Остудить. Яйца сварить вкрутую, нарубить, добавить в начинку. Поперчить. Размешать.

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 6



Картофельные пирожки с грибами

1. Шампиньоны вымыть, мелко нарезать.
2. Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (10 мл), посолить, жарить до готовности.
3. Рис сварить в подсоленной воде, перемешать с грибами.
4. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (10 мл).
5. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Добавить муку, яйцо, соль, замесить тесто.
6. Тесто раскатать, разделить на части, из каждой сформовать круглую лепешку.
7. На середину каждой лепешки выложить начинку, соединить края.
8. Изделия выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности.
9. Пирожки выложить на тарелку, гарнировать жареным луком.

Состав:

2 картофелины
1 яйцо
50–70 г муки
150 г шампиньонов
50 г риса
1 луковица
50 мл растительного масла
соль



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 2

Пирожки с сыром и маслом

Состав:

1 кг пшеничной муки
1 кг сыра сулугуни
300–500 г сливочного масла
200 г сметаны
5 яиц
250 мл кипяченой воды,
соль

1. Яйца взбить, затем добавить воду, муку, посолить и замесить тесто. Получившееся тесто разделить на 8 частей. Первая часть должна быть больше остальных. Сделать из теста шарики и оставить на 10 мин подходить.
2. Шарики аккуратно раскатать в тонкие пласты, больший необходимо раскатать по размеру противня. Уложить его на смазанный маслом противень и сверху полить небольшим количеством растопленного масла. Остальные пласты опустить в кипящую воду приблизительно на 1–2 мин, затем вынуть и залить холодной водой. Откинуть на дуршлаг.
3. Сыр натереть на терке и смешать со сметаной и половиной нормы растопленного масла.
4. На большой сырой пласт теста положить три отваренные лепешки, при этом поливая каждый пласт растопленным маслом. Сверху выложить половину сырной начинки и вновь положить три лепешки, смазанные маслом, сверху выложить оставшуюся сырную начинку. Края нижнего пласта загнуть, закрыть верхним пластом. Разрезать на куски и запекать в духовке при 200 °С до образования золотистой корочки.

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 8



Сырные пирожки

1. Старый засохший сыр натереть на терке. Смешать с яйцами, подсыпая муку. Когда масса станет густой, как сметана, добавить сливочное масло и опять подсыпать немного муки.
2. Соединить тесто с сырной массой сначала ножом, а потом вымесить руками. Оставить тесто на 30 мин.
3. Раскатать тесто в тонкий пласт и при помощи стакана вырезать кружки, сформовать пирожки. На противень положить лист бумаги для выпечки и посыпать его мукой. На этот лист выложить пирожки и поставить в прогретый духовой шкаф на 10–15 мин.
4. Готовые пирожки выложить на блюдо, подавать к любым супам, супам-пюре и даже как самостоятельное блюдо.

Состав:

200 г сыра
2 яйца
200 г муки
150 г сливочного масла
500 г дрожжевого
готового теста

Если сыр слишком сухой, его можно вымочить в течение 10 мин в теплом молоке.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6

Пирог с кислой капустой и грибами

Состав:

Для теста

8 г сухих дрожжей
750 г муки
300 мл воды
100 мл подсолнечного
масла
1 яйцо
соль по вкусу

Для начинки:

1 головка репчатого лука
100 г сливочного масла
500 г кислой капусты
1 кг соленых грибов
5 штук черного перца
горошком
1 ст. л. растительного
масла

1. Просеять 400 г муки. Дрожжи развести в теплой воде, постепенно вливать в муку, постоянно перемешивая. Замесить тесто, посолить по вкусу.
2. Оставить тесто в теплом месте, подождать, пока оно поднимется. Перемешать и взбить его, добавить 3 ст. л. масла и 1 ч. л. соли.
3. Добавить в тесто оставшуюся муку (предварительно просеянную) и взбить. Когда тесто будет отставать от рук, снова поставить его в тепло.
4. Поднявшееся тесто хорошо перемешать и раскатать. Смазать растительным маслом противень.
5. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на масле. Добавить выжатую кислую капусту, перец, накрыть крышкой и тушить до мягкости, мешая, чтобы не пригорело.
6. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить в масле. Смешать грибы с капустой.
7. Пласт теста переложить в подготовленную форму, выложить начинку. Сверху снова тесто, защипнуть края и смазать поверхность яйцом. Выпекать в духовом шкафу до готовности.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 6



Пирожки с семгой

1. Филе семги мелко нарезать.
2. Лук очистить, вымыть, разрезать пополам. Одну половинку измельчить, другую нарезать кольцами.
3. Сыр натереть на крупной терке.
4. Измельченный лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить, остудить, перемешав с семгой и сыром.
5. Тесто разделить на части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки.
6. На середину каждой лепешки положить начинку, соединить края, сделать сверху надрезы.
7. Изделия выложить на смазанный растительным маслом противень, смазать взбитым яйцом.
8. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 мин.
9. Пирожки выложить на тарелку, оформить кольцами лука.

Состав:

200 г слоеного теста
150 г филе малосолевой семги
1 луковичка
50 г сыра
1 яйцо
10 мл растительного масла
10 г сливочного масла



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Пирожки «Самса» (по-киргизски)

Состав:

Для теста:

2 стакана муки

2 ч. л. сахара

50–100 г масла

сливочного или

маргарина

6 ст. л. сметаны

1/4 ч. л. соды

1/4 ч. л. соли

1/2 стакана воды

Для начинки:

300 г мякоти баранины

250 г репчатого лука

1/4 ч. л. перца красного

1/4 ч. л. соли

1. Приготовить несладкое пирожковое тесто на соде, смешав муку с водой, прибавив к ним размягченное сливочное масло и сметану, добавив сахар, соль, соду.
2. Сформовать из него 10 круглых лепешек диаметром 13 см.
3. На середину лепешек положить начинку.
4. Края лепешек загнуть над начинкой треугольником.
5. Выпекать 15–20 мин при температуре 200–220 °С.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 4



Пирожки с ливером

1. Промыть и очистить ливер. Отварить. Пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на масле.
2. Два яйца сварить вкрутую и мелко нарезать. В фарш из ливера добавить обжаренный лук, 2 ст. л. бульона, соль, немного перца, яйца и измельченную зелень укропа. Все тщательно перемешать.
3. Смешать слегка растопленное масло, сметану, 2 яйца, сахар, соль. Размешать все до однородной массы, постепенно добавляя муку и щепотку соды. Быстро вымесить тесто.
4. Готовое тесто разделить на несколько частей. Раскатать из них лепешки, в центр каждой выложить начинку и сформовать пирожки.
5. Выложить пирожки на противень, сверху смазать их взбитым желтком. Выпекать в духовом шкафу, пока не подрумянятся.

Состав:

500 г муки
100 г сахара
500 г телячьего ливера без печенки
3 ст. л. сливочного масла
150 мл сметаны
1 головка репчатого лука
5 яиц
перец
зелень укропа
пищевая сода
сахар
соль



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6

Пирожки с куриным филе, яйцами и грибами

Состав:

Для теста:

2 стакана муки
1 ч. л. сухих дрожжей
1 стакан теплого молока
1 яйцо
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли

Для начинки:

200 г филе куриного
отварного
1 яйцо, сваренное вкрутую
1 луковица
2 ч. л. грибов сухих
молотых
50 г маслин, мелко
порезанных
орегано, базилик и тимьян
сушеные – по вкусу
соль, перец черный
молотый – по вкусу

1. Растворить дрожжи в теплом молоке, вбить яйцо, сахар, постепенно всыпать муку с солью. Тщательно вымесить и поставить в теплое место на 1 час.
2. Лук очистить, нарезать на мелкие кубики и пассеровать на растительном масле.
3. Куриное филе мелко нарезать. Смешать с луком, маслинами и мелко нарубленным яйцом. Добавить травы, грибы, соль и перец.
4. Сформировать пирожки, смазать их взбитым яйцом и выпекать в течение 20 мин.

Готовые пирожки накройте влажным льняным полотенцем – корочка станет мягкой.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 4



Пирожки-«минутка»

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 10

1. Сварить куриные бедра с добавлением моркови и лука. Отделить мясо от кожи и костей, мелко нарезать, добавить пассерованный на сливочном масле лук и сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца. Посолить и поперчить.
2. Тесто разделить на небольшие шарики, сформовать лепешки, положить в середину начинку и защипнуть края в узелок, чтобы получились круглые пирожки.
3. Выложить на смазанный маслом противень швом вниз на достаточном расстоянии друг от друга. Оставить на 15 минут для подъема теста. Смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 180–200 °С.

Чтобы тесто было воздушным, дать шарикам полежать и подняться 20 минут.

Состав:

1 кг готового дрожжевого теста
700 г куриных бедер
5 яиц
2 луковицы
1 морковь
30 г сливочного масла
1 яйцо для смазки теста



Пирожки «ассорти»

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 3

1. Муку просеять через мелкое сито. Чернослив и курагу замочить в горячей воде, мелко нарезать, перемешать с сахаром. Орехи очистить, измельчить, смешать с половиной сливочного масла или маргарина. Яйца разбить в глубокую емкость и слегка взбить.
2. Поместить все ингредиенты в форму хлебопечки в такой последовательности: яйца, молоко, 30 г сахара, пшеничная мука и соль. Дрожжи закладывать в последнюю очередь. Выбрать на панели управления режим замешивания дрожжевого теста «Тесто для пиццы». Закрыть крышку хлебопечки и нажать кнопку «Старт».
3. Когда тесто будет готово, разделить его на 9 одинаковых кусков. Каждый кусок необходимо отдельно раскатать в лепешку. В 3 пирожка положить ореховую начинку, в 3 — начинку из кураги и в 3 — начинку из чернослива. Защипнуть пирожки и дать им расстяться.
4. Смазать форму для выпечки оставшимся маслом и поместить на нее пирожки. Выпекать при температуре 210 °С.

Состав:

600 г пшеничной муки
100 г сахара
50 г чернослива
50 г кураги
50 г маргарина или сливочного масла
40 г лесных орехов
10 г сухих дрожжей
450 мл молока
2 яйца
соль по вкусу



Пирог с капустой

Состав:**Для теста:**

200 г муки
20 г дрожжей
120 мл молока или воды
80 г сливочного масла
40 г сахара
1/4 ч. л. соли
1 яйцо

Для начинки:

300 г свежей капусты
2 моркови
2 луковичы

Для смазки изделия и противня:

желток 1 яйца и
сливочное масло

Чтобы лук при обжарке стал золотистым, обваляйте его в муке.

Время приготовления: 2 ч 30 мин

Количество порций: 2

1. Из перечисленных продуктов приготовить дрожжевое тесто по основному рецепту.
2. Дать тесту постоять в теплом месте.
3. **Начинка:** нарезать лук и обжарить на масле. Кочан капусты нашинковать острым ножом. Морковь натереть на терке. Яйца сварить вкрутую и мелко нарезать. Перемешать все продукты.
4. Готовое тесто разделить на 2 неравные части и раскатать.
5. Немного теста оставить для украшения.
6. Выложить одну лепешку на противень.
7. Ложкой распределить по ней начинку.
8. Накрывать пирог второй лепешкой и осторожно защипнуть края.
9. Взбитым желтком смазать пирог.
10. Поставить в разогретую до 210 °С духовку на 25–30 мин.

Пирожки с грибами «губники»

Состав:**Для теста:**

400 г муки
10 г дрожжей
150 г воды
25 г сахара
20 г масла топленого

Для начинки:

200 г грибов вареных
150 г лука
1 яйцо
зелень петрушки
соль по вкусу
100 г масла топленого

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6

1. Из дрожжевого опарного теста раскатать круглые лепешки.
2. На каждую уложить начинку, края защипнуть веревочкой, дать расстояться, помазать льезоном и выпечь в духовом шкафу.
3. **Начинка:** грибы пропустить через мясорубку, перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, посолить и обжарить на сковороде с маслом, добавить зелень петрушки.

Пирог с гречневой кашей и грибами

1. Растворить сухие дрожжи в 0,5 стакана теплой воды. Всыпать муку, соль и замесить тесто, затем прикрыть его холщовой салфеткой и поставить для брожения в теплое место.

2. Для начинки перебрать гречневую крупу и подсушить ее на сковороде. Переложить в горшок, налить воды, посолить и готовить кашу в духовке, чтобы она получилась рассыпчатой.

3. Грибы замочить в холодной воде на 2 ч, в этой же воде отварить их. Откинуть на дуршлаг, вымыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить на масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук. Соединить кашу, грибы и лук, посолить. Для сочности добавить процеженный грибной бульон.

4. Выпекать пирог в духовке при 180 °С до готовности.

5. Тесто разделить на 2 части, одну раскатать в пласт толщиной в 1 см, уложить его на смазанный маслом противень. Тесто наколоть вилкой и ровным слоем выложить начинку. Верхний пласт пирога сделать потоньше (0,8 см), положить его на начинку и защипнуть края. Тоже наколоть вилкой и смазать крепким чаем.

Состав:

Для теста:

1 кг муки
2 стакана теплой воды
1 стакан растительного масла
50 г дрожжей
1 ч. л. соли

Для начинки:

400 г гречневой крупы
50 г сушеных грибов
3 головки репчатого лука
2 ст. л. крепкого чая
соль по вкусу

Время приготовления: 2 ч 45 мин
Количество порций: 8



Блинный пирог с шампиньонами

Состав:

10–12 тонких
(или 7–8 толстых,
из дрожжевого теста)
блинов

1 кг свежих шампиньонов

300 г сыра

300–400 г репчатого лука

2 яйца

3 зубчика чеснока

200 г майонеза

2 ст. л. растительного
масла

соль и молотый перец
по вкусу

1. Для начинки очищенные и вымытые шампиньоны нарезать и обжарить с нашинкованным луком на растительном масле, добавить сырые яйца, натертый чеснок, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешать.
2. Заранее приготовленные блины смазать майонезом и переложить грибной начинкой и тертым сыром (блин, грибная начинка, тертый сыр, блин).
3. Верх полученного таким способом пирога смазать майонезом, посыпать сыром и поставить в горячую духовку на 15 мин либо в микроволновую печь на 5–7 мин.
4. Подавать к столу блинный пирог, украсив его зеленью и маленькими отварными или маринованными грибочками.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Пирог с грибами и зеленым луком

1. Смешать яйцо, сметану, размягченное сливочное масло, добавить соды, соли, постепенно всыпать муки и все тщательно перемешать.
2. Грибы очистить, вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, охладить и мелко нарезать.
3. Яйца и лук очистить, мелко порубить, смешать с грибами. Добавить соль, перец и все поджарить на растительном масле, охладить.
4. Смазать противень растительным маслом и уложить на него раскатанный пласт теста. На тесто выложить фарш, разровнять его. Края теста загнуть внутрь.
5. Выпекать пирог в духовке на умеренном огне до готовности.
6. Украсить пирог зеленью.

Состав:**Для теста:**

2 стакана муки
2 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сметаны
1 яйцо
1/4 ч. л. соды
1,5 ч. л. соли

Для начинки:

2 стакана свежих грибов
4 пучка зеленого лука
2 сваренных вкрутую яйца
4 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Пирог с помидорами и грибами

Состав:

Для заварного теста:

300 мл воды

120 г сливочного масла

150 г муки

4 яйца

120 г тертого сыра чеддер

7 ч. л. дижонской

горчицы

соль, перец по вкусу

Для начинки:

400 г помидоров

1 ст. л. растительного масла

75 г сливочного масла

1 головка репчатого лука

120 г шампиньонов

1 небольшая головка

цветной капусты

1 веточка тимьяна

соль, перец по вкусу

1. В кастрюлю налить воду, добавить сливочное масло и довести до кипения.

2. Снять кастрюлю с огня, добавить муку. Слегка остудить и, постоянно помешивая, вбить яйцо. В полученную массу добавить тертый сыр, горчицу, соль, перец.

3. Тесто распределить по краям формы, оставив для начинки в центре свободное место.

4. Для начинки нарезать помидоры, нашинковать лук. Очищенные шампиньоны разрезать пополам. Цветную капусту разделить на соцветия. Все компоненты обжарить до готовности на масле.

5. Начинку выложить в центр формы с тестом. Выпекать в духовке около 40 мин.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Закрытый пирог с грибами и зеленью

1. Муку просеять, разбить яйца, добавить сметану, размягченное масло, соль и замесить тесто, разделить его на 2 равные части и раскатать каждую в пласт.
2. Грибы вымыть, нарезать кусочками. Жарить на масле до готовности, посолить и поперчить по вкусу. Лук, зелень и яйца мелко порубить и добавить в грибы после того, как грибы остынут. Заправить сметаной и хорошо перемешать.
3. Противень смазать маслом, уложить один пласт теста. Выложить начинку, разровнять и накрыть сверху вторым пластом теста. Края пирога скрепить, чтобы начинка не выпала.
4. Пирог поставить в холодильник на 30 мин. После посередине сделать небольшое отверстие и смазать поверхность пирога взбитым яйцом.
5. Пирог поставить в разогретую до 250 °С духовку на 5 мин, затем нагрев уменьшить до 200 °С и выпекать в течение 30–35 мин до готовности.
6. Пирог остудить. Перед подачей нарезать порционными кусками.

Состав:

Для теста:

400 г пшеничной муки
2 яйца
100 г сливочного масла
200 г сметаны
1/2 ч. л. соли

Для начинки:

500 г грибов
100 г растительного масла
5 яиц, сваренных вкрутую
125 г сметаны
1/2 пучка зеленого лука
1/2 пучка укропа и петрушки
молотый черный перец
1 яйцо для смазывания
соль



Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 8

Пирог с осетриной

Состав:

600 г пшеничной муки
0,5 л молока
5 яиц
20 г дрожжей
1 ст. л. сахара
500 г осетрины
1 луковица
1 лимон
1 пучок зелени укропа
50 г сливочного масла
для жарки
соль
душистый перец
горошком

1. Смешать 1 яйцо с сахаром, добавить теплое молоко, всыпать дрожжи и муку. Остальные яйца отварить, остудить и очистить.
2. Подготовленную рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив укроп и душистый перец. Рыбу остудить, бульон процедить.
3. Отварные яйца мелко нарубить, предварительно очищенный лук нашинковать, отваренную осетрину нарезать мелкими кусочками и сбрызнуть лимонным соком.
4. Тесто разделить на две части, раскатать в пласты толщиной 1 см, один из них разложить на посыпанном мукой противне, выложить рубленые яйца, осетрину, обжаренный на сливочном масле лук и накрыть вторым пластом теста. Края защипнуть, пирог выпекать в духовке в течение 25–30 мин до образования золотистой корочки. К столу подавать с рыбным бульоном, посыпанным зеленью укропа.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6



Кулебяка с осетриной, семгой и судаком

1. В муку добавить 100 мл растительного масла, влить 3 желтка, молоко. Положить сухих дрожжей и ложку соли. Замесить тесто. Дать ему подняться.

2. Очистить рыбу, промыть ее, вынуть кости и нарезать небольшими кусочками. Нашинковать лук и обжарить на масле. Подогреть в кастрюле масло, положить куски рыбы, лук, измельченный укроп и обжарить. Измельчить все в фарш.

3. Смешать перловую крупу с яйцом. Высушить. Протереть сквозь сито. В 300 мл воды добавить оставшееся растительное масло. Довести до кипения. Прибавить протертую крупу. Посолить по вкусу. Поставить на несколько минут в прогретую духовку. Дать подрумяниться. Вынуть и остудить. Протереть сквозь сито. Добавить в фарш. Тщательно перемешать.

4. Тесто разделить на две части. На сковороде на одну часть теста положить начинку. Закрывать второй частью теста и защипнуть края. Дать постоять 20 мин. Смазать кулебяку яйцом. Поставить в прогретую духовку, выпекать, пока не зарумянится.

Состав:

600 г судака
400 г осетрины
100 г семги
250 мл растительного масла
100 г муки
5 яиц
200 мл молока
1 головка репчатого лука
100 г перловой крупы
1 ст. л. сухих дрожжей
вода
соль

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 4



Пирог с соленым салом и зеленым луком

Состав:

Для теста:

400 г муки

100 мл воды

80 г сливочного масла

80 г сметаны

2 яйца

5 г соды, соль

Для фарша:

100 г соленого сала

50 г свежего свиного сала

зеленый лук

зелень петрушки и укропа

1. Воду подогреть и растворить соду. Муку выложить горкой на стол, в середине сделать углубление, ввести яйца, соль, сливочное масло, сметану и воду с содой, замесить тесто, оставить на 15 мин для расстойки.
2. Все сало нарезать соломкой. Свежее сало припустить 1–2 мин в кипятке, а соленое жарить до образования шкварок. Соединить жареное и припущенное сало.
3. Зеленый лук и петрушку с укропом вымыть, обсушить, порубить, соединить с салом.
4. Тесто разделить на две части и раскатать в пласты, на один пласт выложить сало и равномерно распределить, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края.
5. Противень смазать жиром и присыпать мукой, уложить приготовленный пирог, поверхность смазать сметаной и выпекать 30–40 мин при 150 °С.
6. Готовый пирог с салом нарезать и подать на стол.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4



Пирог с телячьей печенью

1. Вымыть печень, положить ее на 2 ч в холодную воду.
2. Положить печень в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену и слить воду. Налить чистую воду и снова вскипятить. Прodelать так еще три раза. Потом промыть чистой водой, обсушить и мелко нарезать.
3. Раскалить на огне сковороду и растопить масло. Лук очистить, мелко нарезать, положить в масло, обжарить. Переложить к луку печень, жарить, помешивая, 20–30 мин. Остудить, посолить и поперчить.
4. Яйца варить на сильном огне 15–20 мин. Мелко нарезать. Добавить к печени.
5. Зелень вымыть, просушить на бумажном полотенце и мелко нарезать. Добавить к печени, все тщательно перемешать.
6. Дрожжевое готовое тесто раскатать и выложить на него начинку. Края защипнуть, смазать яйцом и поставить в прогретый духовой шкаф на 15–20 мин.

Состав:

1 кг готового дрожжевого теста
200 г телячьей печени
1 головка репчатого лука
4 яйца
100 г сливочного масла
зелень
перец
соль



Время подготовки: 2 ч
Время приготовления: 1 ч 50 мин
Количество порций: 8

Пирог слоеный с курицей и сыром

Состав:

400 г готового слоеного
дрожжевого теста
150 г твердого сыра
300 г филе грудки
куриной
1 яйцо
100 г репчатого лука
1,5 см корня имбиря
1/2 ч. л. мускатного ореха
1 ст. л. сливочного масла
соль по вкусу

1. Сыр натереть на мелкой терке.
2. Лук и куриную грудку мелко нарезать, обжарить на сливочном масле почти до готовности, посолить, приправить мускатным орехом и добавить мелко натертый имбирь, остудить.
3. Тесто разморозить, разложить на присыпанной мукой поверхности, разделить на два коржа.
4. На нижний корж выложить половину сыра, сверху начинку из курицы, посыпать оставшимся сыром, накрыть вторым коржом, плотно защипнуть края.
5. Смазать пирог взбитым яйцом и аккуратно перенести на противень.
6. Выпекать 20 мин при 180 °С.
7. Можно подавать и теплым, и холодным.

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Пирог с грибами и курицей в заварном тесте

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4

1. В кастрюлю с водой положить маргарин и довести до кипения, помешивая, пока он не расплавится. Снять с огня и всыпать муку. Быстро перемешать до однородной массы. Дать остыть. Миксером растереть яйца по одному, каждое вмешать в тесто. Добавить сливочный сыр, горчицу, перец, соль, паприку и еще раз перемешать.
2. Куриное мясо отварить, отделить от костей и порезать на кусочки. Лук мелко порезать. Грибы порубить пополам и обжарить с луком на растительном масле. Добавить в сковороду мясо. Посолить, поперчить и обжаривать еще пару минут.
3. В тесто всыпать тертый сыр и перемешать. Добавить куриную смесь и снова перемешать. Формочку присыпать кунжутом и выложить полученную массу. Отправить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин. Уменьшить огонь до 180 °С и печь еще 45 мин.
4. Готовый пирог достать и дать ему 5–10 минут постоять в форме.

Состав:

Для заварного теста:

1 стакан муки
100 г маргарина
200 мл воды
5 яиц
1 ч. л. горчицы
1 ч. л. паприки
100–150 г сливочного сыра с зеленью
перец чили или кайенский, соль, черный перец по вкусу

Для начинки:

400 г консервированных шампиньонов
2 луковицы
600–650 г куриного мяса (окорочка)
200 г тертого сыра
50 г кунжута
соль, перец по вкусу
растительное масло

Слоеный пирог с грибами, курицей и свеклой

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 6

1. Отварить яйца, очистить и порубить. Мелко нарезать лук и обжарить его с грибами, добавить к яйцам, посолить, поперчить.
2. Куриное филе нарезать, обжарить, приправить карри, посолить, поперчить. Добавить сметану и потушить.
3. Свеклу натереть на мелкой терке, добавить нарезанную курагу и пропущенный через пресс чеснок.
4. Раскатать тесто толщиной в полсантиметра, нарезать на 3 полоски, в середину каждой положить начинку и скатать рулетом.
5. Разъемную форму выстелить пергаментом и положить рулет с яичной начинкой, на него с куриной и сверху – со свеклой.
6. Смазать пирог желтком, посыпать кунжутом и выпекать при 170 °С.

Состав:

750 г готового слоеного дрожжевого теста
400 г куриного филе
200 г шампиньонов
4 яйца
1 свекла, отваренная
100 г кураги
2 зубчика чеснока
1 луковица
2 ст. л. сметаны
1 яичный желток
30 г кунжута
2 ст. л. растительного масла
соль, перец черный молотый, карри по вкусу

Пирог яичный с бужениной

Состав:

200 г творога
3 ст. л. сливочного
масла
4 яйца
100 г буженины
50 г оливок
50 г сметаны
1 щепотка соли



Время приготовления: 30 мин

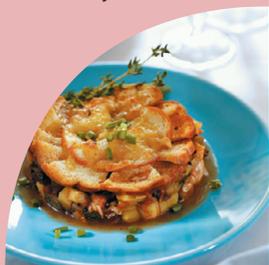
Количество порций: 2

1. Яйца отварить и порубить. Буженину и оливки мелко нарезать.
2. Творог смешать с размягченным сливочным маслом, яйцами, бужениной и оливками, заправить по вкусу солью и все тщательно перемешать.
3. Приготовленную смесь выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке в течение 10 мин.
4. Перед подачей на стол полить сметаной.

Куриный пирог с помидорами

Состав:

8 куриных бедер
150 г сыкопченного
бекона
3 ст. л. тертого
твердого сыра
900 г кабачков (цукини)
1 луковица
2 зубчика чеснока
800 г томатов
в собственном соку
2 ст. л. джема
из красной смородины
3 ст. л. растительного
масла
200 мл красного сухого
вина
1 батон белого хлеба
1 ст. л. муки



Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 10

1. Куриные бедра отделить от кожи и костей, разрезать на 4 части. Грудинку нарезать мелкими кубиками.
2. Кабачок очистить и нарезать крупными кубиками. Лук и чеснок измельчить.
3. В большой огнеупорной форме разогреть масло и обжарить куски курицы на среднем огне, вынуть шумовкой.
4. В форму положить грудинку, кабачок и лук. Жарить 8 мин на сильном огне, помешивая, до легкого подрумянивания. Вернуть куски курицы в форму, добавить чеснок, обжаривать 1 мин.
5. Оставить 2 ст. л. вина, остальное влить в форму и прокипятить в течение 5 мин. 2 ст. л. вина смешать с мукой, добавить в форму вместе с томатами и соком, джемом, солью и перцем.
6. На небольшом огне под крышкой тушить около 40 мин.
7. Нарезать хлеб тонкими ломтиками и уложить на содержимое формы, сбрызнуть оставшейся 1 ст. л. масла, посыпать сыром и черным перцем, запекать в духовке при температуре 220 °С 15 мин. Подавать немедленно!

Блинчатый пирог с курицей и с сыром

1. Смешать яйца, соль и сахар. Влить кефир и всыпать постепенно муку. Замесить тесто. Испечь на растительном масле тонкие блинчики.
2. Фарш и мелко нарезанный лук пожарить. Смешать с рублеными яйцами. Натереть сыр.
3. Дно и стенки формы выложить блинчиками так, чтобы они свешивались на 1/3, на дно положить еще один блин и слой начинки, посыпать сыром.
4. Чередую блины, фарш и сыр, заполнить всю форму, загнуть на пирог свободно свисающие края и посыпать сыром.
5. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

Состав:

Для теста:

10 ст. л. муки

1 л кефира

2 яйца

1 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

Для начинки:

200 г куриного фарша

1 луковица

2 яйца, сваренные
вкрутую

100 г сыра

50 мл растительного
масла

соль, перец черный
молотый по вкусу

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 4



Слоеный пирог с курицей, луком и сыром

Состав:

800 г готового слоеного теста
курица 1 кг
1,5 кг репчатого лука
300 г сыра фета
2 яйца
150 г круглого риса
50 г зелени петрушки
2 шт. лаврового листа
10 шт. перца горошком
соль, перец черный
молотый по вкусу

1. Лук очистить и нарезать на 4 части. Залить курицу водой и поставить варить вместе с луком, 10 горошинами перца и 2 лавровыми листьями.
2. Готовую курицу отделить от кожи и костей, лук откинуть на дуршлаг, дать стечь и размять вилкой. Остудить.
3. Куриный бульон уварить до 300 мл, отварить в нем 5 мин рис, остудить, соединить с курицей.
4. Фету размять и добавить к начинке.
5. Яйца взбить с солью и перцем, петрушку измельчить, подмешать к начинке.
6. Разделить тесто на два пласта, на нижний выложить начинку, накрыть верхним, защипнуть края, сделать сверху неглубокие надрезы.
7. Первые 10 мин выпекать пирог при температуре 250 °С, уменьшить до 160 ° и выпекать еще 45 мин.

Фету можно заменить любым белым сыром.

Время приготовления: 2 ч 20 мин
Количество порций: 10



Закрытый пирог с начинкой из курицы, риса и грибов

1. Отварить куриные бедра до готовности, охладить, отделить от кожи и костей, посолить, поперчить, добавить немного сливочного масла.
2. Смешать рис, рубленое яйцо, измельченную зелень, заправить растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить.
3. Шампиньоны мелко порубить и обжарить до полного испарения жидкости, добавить мелко порезанную луковицу, пассеровать вместе, добавить соль и перец.
4. Слоеное тесто раскатать в два пласта, из одного вырезать круг диаметром около 30 см, выложить его на противень. На тесто послойно выкладывать рис, грибы и курицу. Из второго раскатанного пласта теста вырезать круг большего диаметра и выложить его поверх начинки, плотно прижав по краю.
5. Поверхность пирога смазать взбитым яйцом. Выпекать 40 мин при 170–180 °С.

Состав:

500 г готового слоеного теста
3 куриных бедра
1 стакан отваренного длиннозерного риса
1 яйцо
200 г шампиньонов
1 яйцо, сваренное вкрутую
1 небольшая луковица
50 г сливочного масла
зеленый лук, укроп по вкусу

Время приготовления: 1 ч 25 мин
Количество порций: 6



Пирог с помидорами

Состав:**Для теста:**

2,5 стакана муки
200 мл теплой воды
7 г сухих дрожжей
1 ч. л. соли

Для начинки:

100 г копченой куриной
грудки
200 г помидоров
150 г сыра сулугуни
2 ст. л. оливкового масла
соль, перец черный
молотый по вкусу
1 яйцо для смазывания
теста

1. Растворить дрожжи в теплой воде, добавить соль и частями всыпать муку. Вымесить 10 мин. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 30 мин. Снова вымесить и оставить еще на 20 мин.
2. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожи, семян и сока и нарезать кубиками. Сулугуни натереть на крупной терке. Курицу порезать соломкой.
3. Тесто раскатать толщиной 7 мм, выложить на смазанный оливковым маслом противень. На тесто выложить курицу, затем слой помидоров, посыпать сыром.
4. Повторить слои, каждый из которых сбрызгивать маслом. Защипнуть края.
5. Смазать пирог взбитым яйцом, выпекать 40 мин при 200–220 °С.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Пирог с куриной печенью и огурцами

1. Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить сахар и половину муки. Опару убрать на 1 ч в теплое место. Добавить остальные ингредиенты, вымесить эластичное тесто и оставить еще на 1 ч.

2. Печень обжарить, остудить, нарезать и смешать с нарезанными огурцами и сметаной. Приправить. Грибы обжарить с нарезанным кольцами луком. Посолить, поперчить. В каждую начинку добавить по 1 сырому яйцу.

3. Обмять тесто и поставить подходить на 30 мин. Разделить тесто на две части, поменьше и побольше. Меньшую раскатать и выложить на противень.

4. Распределить на корже слой печеночной начинки, не доходя до края 5 см, положить несколько блинчиков, на которые выложить грибную начинку, далее слой блинчиков и слой печеночной начинки, укрыть блинчиками.

5. Раскатать вторую часть теста и накрыть пирог, плотно загнув края. Смазать желтком. Сделать отверстия для выхода пара. Выпекать 1 ч при 180 °С. Готовый пирог накрыть полотенцем.

Состав:

Для теста:

1 кг муки
20 г сухих дрожжей
1,5 стакана молока
125 г сливочного масла
4 яичных желтка
1/2 ч. л. соли

Начинка:

1000 г печени куриной
4 соленых огурца
2 ст. л. сметаны
600 г шампиньонов консервированных
4 луковицы
соль, перец черный молотый по вкусу

Для всего пирога:

5 готовых блинчиков
2 яйца
2 яичных желтка

Время подготовки: 2 ч 30 мин
Время приготовления: 2 ч 10 мин
Количество порций: 10



Картофельный пирог

Состав:

500 г картофеля
200 г муки
8 г сухих дрожжей
100 мл молока
2 яйца
150 г сливочного масла
500 г говяжьего фарша
перец
соль

1. Картофель вымыть, очистить. Сварить в подсоленной воде.
2. Слить воду, размять картофель и протереть через сито. Дрожжи развести водой и дать подняться.
3. Добавить дрожжи и муку к картофельной массе, разбить яйца, добавить масло, посолить и хорошо размешать. Замесить тесто и разделить его на две части.
4. Из каждой части раскатать пласт, оставить на 1 ч, чтобы они поднялись. Сковороду смазать маслом и положить на нее один пласт теста. Сверху на него положить мясной фарш и равномерно распределить его по всей поверхности пласта. Накрыть фарш вторым пластом. Смазать его яйцом и поставить в прогретую духовку.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Открытый пирог с творогом

1. Приготовить дрожжевое опарное тесто (1 ч).
2. Из большей части теста сформовать пласт, намазать его начинкой.
3. Сверху положить из оставшегося теста жгутики.
4. Выпечь в духовке до готовности.
5. Для начинки смешать яйца с сахаром, вбить размягченное масло, сметану, творог, всыпать промытый изюм, натертую лимонную цедру, ванильный сахар. Хорошо перемешать.

Состав:

Для теста:

280 г муки
75 мл молока
1 яичный желток
1 яйцо
60 г сахарной пудры
80 г растопленного масла
соль

Для закваски:

0,2 л молока
15 г дрожжей
10 г сахарной пудры
60 г муки

Для начинки:

500 г творога
2 ст. л. сметаны
лимонная цедра
2 яйца
80 г изюма
80 г сливочного масла
80 г сахарной пудры
30 г ванильного сахара

Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 2



Тертый пирог из овсяных хлопьев с медом

Состав:

3 стакана муки
150 г маргарина
3 яйца
1 стакан сахара
1/2 ч. л. разрыхлителя
теста
1/3 ч. л. ванилина
50 г овсяных хлопьев
50 г черники
50 г орехов

1. Муку просеять и растереть с маргарином, сахаром, разрыхлителем и ванилином. Ввести в эту смесь яйца и замесить тесто. Готовое тесто разделить на две части.
2. Одну раскатать в пласт и выложить на смазанную маслом сковороду.
3. Вторую часть завернуть в пакет и положить на 3 ч в прохладное место.
4. В отдельной посуде перемешать ягоды, измельченные орехи и овсяные хлопья.
5. Выложить начинку на первый пласт теста.
6. Вторую часть теста достать из холодильника, натереть на крупной терке над первым пластом с начинкой.
7. Выпекать пирог в предварительно нагретой духовке 20 мин при 180 °С.

Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 3 ч 30 мин
Количество порций: 4



Изюмный пирог

1. Развести дрожжи в воде или молоке. Всыпать 300 г муки, постоянно помешивая. Поставить на 2 ч в теплое место.
2. Выбить тесто с помощью деревянной лопаточки, посолить, добавить размягченное сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, оставшуюся муку. Поставить в теплое место еще на 30 мин.
3. Изюм очистить. Промыть водой, облить кипятком и оставить на 15 мин. Процедить сквозь решето. Промыть теплой водой. Дать стечь воде. Выложить на полотенце, чтобы подсушился.
4. Готовое тесто разделить на две равные части и раскатать их.
5. Тесто положить в форму, смазанную маслом. Добавить приготовленный изюм. Посыпать сахаром по вкусу. Края теста защипить. Поставить в духовой шкаф на 15–25 мин, пока пирог не пропечется и не подрумянится.

Состав:

800 г изюма
10 г сухих дрожжей
3 яичных желтка
1 ст. л. сливочного масла
200 мл молока или воды
500 г муки
1 ст. л. сахара
соль на кончике ножа



Время подготовки: 2 ч 30 мин
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4

Пирог с курагой и орехами

Состав:**Для теста:**

250 г муки
20 г дрожжей
180 мл молока
30 г сливочного масла
50 г сахара
1/4 ч. л. соли
1 яйцо

Для начинки:

250 г кураги
150 г грецких орехов
100 мл сиропа

**Для смазки изделия
и противня:**

яйцо и сливочное масло

1. Замочить курагу в теплой кипяченой воде на 15 мин. Тщательно промыть.
2. Из муки, дрожжей, молока, масла, яйца, сахара и соли замесить дрожжевое тесто.
3. Для брожения дать ему постоять в теплом месте.
4. Подошедшее тесто разделить на две неравные части.
5. Из большей раскатать пласт в 1–1,5 см и выложить его на смазанный противень.
6. Нижний пласт полить ягодным сиропом, посыпать орехами, сверху выложить слой кураги, затем снова слой орехов.
7. Из меньшей части раскатать тонкий пласт, нарезать полоски в 1–1,5 см, сделать на них насечки с обеих сторон.
8. Полоски уложить решеточкой на пирог.
9. Поставить пирог на 20 мин в теплое место.
10. Выпекать в духовке при 220 °С.

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2



Пирог с персиками

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2

1. Муку смешать с сахаром, маслом, влить немного воды и тщательно все перемешать.
2. Персики очистить, вынуть косточки, разрезать на дольки.
3. Переложить в форму, сверху выложить тесто, смазать лимонным соком и запекать в духовом шкафу 20 мин.

Состав:

1 стакан муки
600 г сахара
200 г сливочного масла
3 ст. л. лимонного сока
7 персиков



Пирожки с вареньем (повидлом)

Время подготовки: 1 ч 30 мин

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Из 150 г муки, дрожжей, 200 г молока, 50 г сахара и 5 г соли приготовить опару.
2. Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, сахара, соли, 60 г смальца и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.
3. Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5 см, нарезать квадратиками, начинить вареньем или повидлом.
4. Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность смальцем, уложить в смазанный жиром противень и дать расстойку (15–20 мин).
5. После этого выпекать при средней температуре. Посыпать сахарной пудрой.

Состав:

Для теста:

800 г муки
2 яичных желтка
700 г молока
130 г сахара
30 г дрожжей
10 г соли
220 г смальца

Для начинки:

800 г фруктового варенья
или повидла (густого)
50 г сахарной пудры для
обсытки

Яблочный пирог

Состав:

250 г пшеничной муки
250 г спелых яблок
100 г отрубей
70 г сметаны
70 г сливочного масла
50 г сахара
10 г пищевой соды
2 ст. л. уксуса 9%
2 яйца
соль по вкусу

**Время приготовления:** 40 мин**Количество порций:** 3

1. Яблоки вымыть и удалить сердцевинки. Нарезать яблоки на дольки.
2. Затем пересыпать яблоки в блюдо, а в чашу комбайна поместить муку, отруби, половину сливочного масла, сметану, сахар, яйца, пищевую соду, предварительно погашенную в небольшом количестве уксуса. Закрепить насадку для вымешивания теста и запустить прибор.
3. Вынуть готовое тесто из чаши комбайна, присыпать мукой, разделить на 2 части и раскатать тонким слоем. Один пласт теста поместить в форму для выпечки. Положить на него яблоки и накрыть вторым пластом теста. Защипнуть край, сделать сверху несколько отверстий при помощи вилки.
4. Пирог выложить на смазанный второй половиной сливочного масла противень, поместить пирог в духовой шкаф, разогретый до 220 °С, на 25 мин. Готовый пирог отделить от формы и подать на стол.

Сливовый пирог

Состав:

300 г готового дрожжевого слоеного теста
250 г слив
20 г сахарной пудры
10 г сливочного масла
10 г апельсиновой цедры
5 г корицы

**Время приготовления:** 30 мин**Количество порций:** 3

1. Сливы вымыть, удалить косточки, нарезать ломтиками.
2. Тесто выложить тонким слоем в смазанную сливочным маслом форму, сверху выложить сливы, посыпать корицей и цедрой.
3. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15 мин.
4. Пирог остудить, выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с лимонной начинкой

1. Масло, сахар и яйцо перемешать в посуде до однородной массы. Всыпать туда просеянную муку и замесить песочное тесто.
2. Лимон пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром.
3. Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать в пласты толщиной 3–4 мм.
4. Одну часть выложить в форму и залить лимонно-сахарной начинкой.
5. Загнуть края пласта, чтобы они не давали начинке вылиться. Положить второй пласт и защипнуть края.
6. Выпекать 10–15 мин при 230 °С.
7. Посыпать пирог сахарной пудрой.

Состав:**Для теста:**

200 г муки
100 г сливочного масла
50 г сахара
1/2 ч. л. соли
1 яйцо

Для начинки:

2 лимона
260 г сахара

Для посыпки:

50 г сахарной пудры

Время приготовления: 1 ч 25 мин
Количество порций: 4



Яблочный пирог с ванильным мороженым

Состав:

200 г муки

100 г сливочного масла

100 г сахара

5 яблок

300 г ванильного
мороженого

1. Муку смешать с маслом и сахаром, хорошо вымесить.
2. Яблоки очистить, нарезать на тонкие дольки.
3. В форму слоями выложить тесто и дольки яблок.
4. Выпекать в духовом шкафу.
5. Подать на стол вместе с немного подтаявшим ванильным мороженым.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2



Пирог из печенья с творожной начинкой

1. Печенье перемешать с маслом, переложить в форму и поставить в холодильник на 30 мин.
2. Творог взбить, добавить ванилин, сахарную пудру, взбитые сливки и переложить массу на корж.
3. Сверху выложить вишню, залить джемом и запекать в течение 20 минут.

Состав:

150 г сливочного масла
300 г крошеного печенья
500 г творога
2 ч. л. ванилина
120 г сахарной пудры
600 мл сливок
300 г вишни
80 г смородинового джема



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 3

Пирог песочный со смородиной, грушей и курагой

Состав:

500 г муки пшеничной
250 г масла сливочного
120 г сахара
2 яйца
1 пакетик ванильного сахара
150 г черной и красной смородины
1 груша
50 г кураги
1 ст. л. сахарной пудры
50 г сухарей панировочных
цедра лимона

1. Предварительно замоченную курагу нарезать кусочками. Грушу вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками.
2. Смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки.
3. Яйца взбить. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать в середине углубление, влить яйца, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар, цедру, ванильный сахар, кусочки груши, кураги и большую часть смородины.
4. Замесить тесто, выложить его в смазанную оставшимся сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.
5. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 мин.
6. Готовый пирог остудить. Посыпать сахарной пудрой. Украсить оставшейся смородиной, нарезать порционными кусками.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Пирог с сухофруктами и орехами

1. Смешать в блендере (или в кастрюле обычным способом) молоко, ржаную и пшеничную муку, сахар, пекарский порошок и соль в течение 30 сек в режиме максимальной скорости.
2. Мелко нарезать размоченный чернослив, финики, миндаль, грецкие орехи. Смешать эту смесь с изюмом и кишмишем.
3. Тесто выложить в форму. Сверху уложить начинку. Из остатков теста вылепить «листики» и выложить ими пирог.
4. Выпекать 40 мин при 140 °С.

Состав:

400 мл *жирного молока*
300 г *ржаной муки*
грубого помола
300 г *чернослива*
200 г *фиников*
150 г *пшеничной муки*
150 г *коричневого сахара*
100 г *миндаля*
100 г *грецких орехов*
100 г *изюма*
100 г *кишмиша*
25 г *пекарского порошка*
соль по вкусу



Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 5

Песочный пирог с яблоками, сливой и смородиной

Состав:

500 г муки пшеничной
250 г масла сливочного
120 г сахара
3 яйца
1 пакетик ванильного сахара
200 г слив
100 г красной смородины
2 ст. л. сахарного сиропа
2 яблока
1/2 ч. л. пищевой соды
1/4 ч. л. корицы

1. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки.

2. 2 яйца взбить с содой. Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать в середине углубление, влить яйца, положить размягченное сливочное масло (230 г), сахар. Замесить тесто, разделить его на 2 части. Оставшееся яйцо взбить с ванильным сахаром и корицей. Часть теста выложить в смазанную оставшимся сливочным маслом форму. Сверху положить яблоки, смородину и сливу. Оставшееся тесто выложить по краям и поверх изделия полосками.

3. Пирог смазать приготовленной яичной массой. Форму поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 мин. Пирог полить сахарным сиропом.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4



Ленивый пирог

1. В теплом молоке растворить дрожжи с сахаром, поставить в теплое место для подъема.
2. Вылить дрожжевую смесь в глубокую посуду, добавить яйца (оставив 1 белок для смазывания пирога), сливочное масло, муку, соль и замесить густое эластичное тесто.
3. Накрывать посуду с тестом салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 1 ч.
4. Для приготовления начинки отцедить варенье от излишков сиропа.
5. Поднявшееся тесто обмять, разделить на 8–10 равных частей, сформовать шарики. Каждый шарик раскатать скалкой, положить в центр начинку, защипнуть края и загладить руками место соединения.
6. Готовые изделия уложить плотно в смазанную маслом форму и оставить на 10–15 мин для расстойки.
7. Пирог смазать яичным белком и выпекать в духовке в течение 25–30 мин при 200 °С.
8. Готовый пирог подавать к столу с молоком.

Состав:

350 г муки
30 г дрожжей
100 мл молока
50 г сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
соль
100 г вишневого варенья
без косточек для начинки



Время подготовки: 1 ч
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 3

Клубничный пирог

Состав:

1 кг клубники
400 г сливочного сыра
250 г муки
100 г маргарина
4 яичных желтка
300 мл сливок
350 г сахара
100 г кокосовой стружки
80 мл лимонного сока
300 мл воды
100 г кукурузного крахмала

1. Духовку разогреть до 180 °С. Используя металлический нож, взбить из маргарина и 200 г сахара крем. Добавить яичный желток, далее муку и кокосовую стружку и тщательно перемешать.
2. Тесто выложить на противень, края защипнуть. Пирог выпекать 15–20 мин, пока его цвет не станет светло-коричневым. Дать остыть.
3. Используя насадку для перемешивания, смешать в чаше сливочный сыр, лимонный сок и оставшийся сахар.
4. Когда корж остынет, распределить начинку по его поверхности. На пирог выложить ягоды клубники и убрать в холодильник.
5. Для приготовления глазури залить оставшиеся ягоды клубники водой и перемешать в чаше блендера. В 125 мл полученной смеси растворить крахмал, смесь довести до кипения. Как только она начнет закипать, влить заранее разведенный крахмал.
6. При помощи ложки налить горячую глазурь поверх клубники. Оставить охлаждаться на 2 ч. Подавать пирог на стол, украсив взбитыми сливками.

Время охлаждения: 2 ч
Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 6



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островецкой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Натальи Никоновой*

П 99 **50** рецептов. Пироги и пирожки. — М. : Эксмо, 2011. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-51642-1

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-51642-1

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ
Пироги и пирожки

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *И. Кобзев, Г. Ражикова*
Корректор *С. Хорошкина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 24.08.2011. Формат 70×100^{1/16}.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-51642-1

